

Überbackener Reis

06.Dezember 2023

Ein ideales Gericht zur Resteverwertung.

Zutaten für 2 Personen:

100g Römer-Schinken

1 Tasse Reis

200ml Cremefine

½ roter Paprika

1 Karotte geraspelt

150g Mais

100g geriebener Mozzarella

100g geriebener Bergkäse

1 Ei

Etwas geriebener Parmesan

Etwas Petersilie nach Geschmack

Etwas Paprikapulver, edelsüß

Etwas Salz & Pfeffer



Zubereitung:

1. Den Reis bissfest kochen oder Reste vom Vortag verwenden.
2. Die Karotte raspeln und den Römer-Schinken sowie den Paprika klein schneiden.
3. In einer Schüssel das Ei mit dem Cremefine versprudeln und $\frac{3}{4}$ des Käses in die Schüssel geben und unterrühren.
4. Mit Salz, Pfeffer und edelsüßem Paprikapulver abschmecken.
5. Den Reis, zusammen mit dem Schinken, dem Mais und dem Gemüse in die Schüssel geben und alles kräftig verrühren.
6. Die Masse in einer Auflaufform verteilen und leicht andrücken.
7. Mit dem restlich geriebenen Käse bestreuen und bei 200°C im vorgeheizten Backrohr ca. 20 – 25 Minuten backen.

Tipp: Dazu passen Essiggurkerl oder ein grüner Salat.